# REVUE DE VITICULTURE

## L'APPLICATION DE LA « LOI DESSEIN » ET LE TRAITEMENT DES VINS PAR L'ACIDE SULFUREUX

On sait que le règlement du 19 août 1921, pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins, vins mousseux et eaux-de-vie, admet le traitement des vins par l'anhydride sulfureux pur, à la condition qu'il soit fait dans des proportions telles que le vin ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 100 milligrammes au maximum à l'état libre. L'emploi de l'acide sulfureux, généralement par la combustion de mèches soufrées, est, en effet, une pratique séculaire en vinification. Mais il importe que les vins ne soient pas livrés aux consommateurs avec une teneur trop élevée en acide sulfureux. C'est pourquoi les limites indiquées ci-dessus ont été fixées Or il est difficile de les observer exactement, l'acide sulfureux ne se combinant pas toujours dans un temps égal et il arrive fréquemment qu'en toute bonne foi, un viticulteur expédie à un négociant des vins contenant une proportion d'acide sulfureux supérieure à celle qui est admise ou qu'un négociant détienne des vins dans les mêmes conditions. Avant la loi du 21 juillet 1929, ce viticulteur, ce négociant risquaient des poursuites correctionnelles. Aujourd'hui, il n'en est heureusement plus de même.

Le tribunal de la Gironde, dans un jugement du 25 octobre 1929, et la Cour d'appel de Bordeaux, dans un arrêt du 24 décembre 1929, ont fait bénéficier de la loi Dessein des personnes poursuivies pour mise en vente de vin contenant un excès d'acide sulfureux à l'état libre. L'arrêt de la Cour d'appel de Bordeaux s'exprime ainsi :

Attendu qu'aux termes de la citation qui a saisi les premiers juges, B... était poursuivi pour infraction à l'article 3 du décret du 19 août 1921 et à l'article 7 de la loi du 20 juillet 1912 ;

Attendu que ce dernier texte, qui était une modification de l'article 13 de la loi du 1er août 1905, a été lui-même modifié par la loi du 21 juillet 1929, laquelle punit comme contraventions de simple police les infractions aux règlements d'administration publique qui ne se confondront avec aucun délit de fraude ou de falsification ;

Attendu que, suivant l'appelant ,il ne pouvait s'agir en la cause, même si l'on admet tous les éléments de faits invoqués contre lui, que d'une infraction ne se confondant avec aucun délit de fraude ou de falsification, d'où suivait, par effet rétroactif, l'incompétence de la juridiction correctionnelle ;

Attendu qu'en réalité il y a eu simplement mise en vente d'un vin où, tout en n'existant pas un excès d'acide sulfureux total, un léger excès de cet acide était à l'état libre ;

Or, attendu que rien n'est établi qui permette, en l'espèce, de considérer l'infraction ainsi commise comme se confondant avec un délit de fraude ou de falsification et que même le contraire apparaît nettement ;

Que cela étant, et en vertu de ce double principe que les lois modificatives du taux de la compétence échappent à la règle de la non-rétroactivité de même que celles qui dans le domaine ont pour effet d'améliorer le sort du délinquant, le tribunal ne pouvait, ainsi qu'il l'a fait, s'attribuer compétence et sanctionner par une peine correctionnelle l'infraction ci-dessus analysée;

Qu'il échet dès lors de réformer sa décision, même au regard de la Régie, cette Administration n'ayant dressé contre B... aucun procès-verbal pour contravention fiscale, ne l'ayant pas directement cité et ne figurant en la cause que comme partie jointe ;

Par ces motifs :

La Cour, après avoir délibéré, reçoit B... dans son appel régulièrement interjeté ; réforme et met à néant la décision entreprise ; relaxe B... des fins de la poursuite ; déboute la Régie de la demande ; la condamne aux entiers dépens ;

Et, se déclarant incompétente en vertu des principes susvisés, renvoie le ministère public à se pourvoir ainsi qu'il avisera.

La loi Dessein, on le voit, est intéressante, non seulement pour le commerce, qui réclamait depuis longtemps un traitement plus doux pour les délinquants de bonne foi, coupables d'une simple erreur ou négligence, mais pour les viticulteurs. Le développement de la réglementation vinicole étend, en effet, de jour en jour, pour les uns et pour les autres, la catégorie des faits matériels, dus à l'ignorance ou à une négligence, même légère, qui rendent leurs auteurs justiciables des tribunaux : il était indispensable de soustraire à la juridiction correctionnelle ces contraventions lorsqu'elles ne comportent aucun élément frauduleux.

La réforme apportée par la loi du 21 juillet 1929 se caractérise de la façon suivante : elle n'apporte aucune modification au régime antérieur en ce qui concerne les fraudes proprement dites. Mais elle établit nettement la distinction entre les infractions aux règlements qui sont commises de bonne foi et les autres. Lorsqu'il y a mauvaise foi, il y a délit de fraude ou de falsification et les peines des articles 1 à 4 de la loi du 1er août 1905 restent applicables. Du reste, les règlements définissant les produits contiennent cette formule : « Est considéré comme une tromperie ou une tentative de tromperie, au sens de l'article premier de la loi du 1er août 1905, le fait de... » En conséquence, on doit considérer qu'il y a infraction à la loi elle-même et non au décret, lorsqu'on vend un produit qui ne répond pas à la définition donnée. Mais la constatation de l'intention frauduleuse s'impose.

Par contre, lorsqu'il est transgressé à des prescriptions ou interdictions spéciales (inscriptions obligatoires, etc.), le fait matériel suffit pour que son auteur soit punissable. Nous sommes ici dans le champ d'application de la loi du 21 juillet 1929. L'auteur de l'infraction doit être déféré au tribunal de simple police et puni d'une amende de six francs à dix francs, pour une première condamnation, de onze francs à quinze francs en cas de récidive. En cas de nouvelle infraction constatée dans un délai de trois ans à dater de la seconde, la juridiction correctionnelle redeviendra compétente et l'amende sera de seize francs à mille francs.

La loi du 21 juillet 1929 contient une autre disposition importante. Elle décide que quiconque continue à vendre des marchandises sans attendre les résultats d'un contrôle officiel en cours, c'est-à-dire, pratiquement, des marchandises sur lesquelles des échantillons ont été prélevés pour être soumis aux laboratoires de la Répression des Fraudes, sera puni des mêmes peines si ces chandises sur lesquelles des échantillons ont été prélevés pour être soumis aux doute, il devra donc s'abstenir, car il encourrait les peines prévues par la nouvelle loi, sans qu'il fût besoin de démontrer sa mauvaise foi, en continuant à vendre des produits non conformes aux prescriptions légales et réglementaires. On considère qu'en agissant ainsi, le commerçant a commis une imprudence dont il doit compte.

Cette disposition est utile contre certains négociants qui, redoutant que les produits qu'ils détiennent soient falsifiés, se hâtent de les écouler dès qu'un prélèvements a eu lieu, pour invoquer ensuite leur prétendue bonne foi.

On voit que la nouvelle loi contient d'heureuses innovations à la fois dans l'intérêt des producteurs et des commerçants scrupuleux.

J. L.

## LES ELEVES DE L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE EN BOURGOGNE (1)

Meursault ajoute un nouveau titre à ceux dont il a le droit de se prévaloir : c'est maintenant la « capitale provinciale des Agros ». Depuis quatre ans, en effet, les élèves de l'Institut national agronomique, sous la conduite du distingué chef des travaux de viticulture de cet Institut, font en Côte-d'Or un voyage d'études... et de tourisme, dont Meursault est le centre. Il est entendu que M. Jacques Prieur, l'actif et dévoué secrétaire du Syndicat d'initiative de cette ville, en est l'un des promoteurs. Tous les deux ans, cette excursion des « Agros » en Bourgogne est l'occasion d'une véritable fête qu'on pourrait comparer à la célèbre Paulée, vieille tradition restaurée en 1923 par M. le comte Lafon.

C'est dimanche 13 juillet et lundi 14 qu'a eu lieu la tournée des « Agros » dans notre région. Nous y avons participé ; tout ce qui intéresse la vigne et le vin de Bourgogne ne saurait nous rester étranger. Voici donc un compte rendu de ce « Voyage agronomique chez les Burgundes et les Eudéens », comme le qualifiait plaisamment — et justement — le « menu » du banquet de Meursault.

*
* *

Arrivés à Dijon dans la nuit, pour la plupart, les « Agros » doivent se réunir le 13, à 6 heures du matin, devant la gare Dijon-Ville. Deux autobus de la

(1) Nous reproduisons ici l'article publié dans le « Bien public » de Dijon à l'occasion de la dernière excursion viticole de l'Institut agronomique en Bourgogne (*N.D.L.R.*).

Société des transports les y attendent. Plusieurs autos particulières accompagneront les grands véhicules.

L'automobile de M. J. Prieur ouvre la marche. Le temps est gris, bas, maussade, mais le vent du nord donne l'espoir que la pluie ne gâtera pas l'excursion. On traverse la ville où les passants sont rares pour s'engager bientôt sur la route de Beaune, le premier arrêt devant avoir lieu à Fixin, devant le parc Noisot.

La caravane, comprenant 75 personnes environ, y compris plusieurs dames, grimpe les « Cent Marches » et entoure bientôt le « Réveil de Napoléon », œuvre magnifique de François Rude. M. Jacques Prieur explique l'origine de l'amitié du grand statuaire et du commandant Noisot. De nombreux élèves prennent des photographies du monument, des bustes de Rude et de Noisot, mais le temps embrumé ne permet pas de contempler le beau panorama que l'on découvre habituellement de la terrasse. On en verra d'autres plus tard. En avant pour Vougeot.

Le château et le célèbre clos de 50 hectares excitent vivement la curiosité des « Agros ». M. Prieur leur indique l'emplacement du « climat » de Musigny, étendant ses dix hectares à mi-côte au nord-ouest du clos de Vougeot, Les explications se poursuivent sur celui-ci, qui appartient maintenant à de nombreux propriétaires, aucun d'eux ne possédant plus de trois hectares. Le vieux château fondé par les moines de Citeaux, ses salles avec cheminées monumentales; son puits, son ancien réfectoire et surtout le cellier et la cuverie, avec quatre gigantesques pressoirs du XIII^e^ siècle, font l'objet d'une visite attentive et aussi de nombreuses questions.

Un regard à la profonde combe d'Orvaux, d'où sort la Vouge et qui est l'un des types de ces entailles transversales de la « Côte », due à l'érosion régressive des eaux infiltrées dans les calcaires et arrêtées par les marnes à foulon ; ensuite on roule rapidement jusqu'à Vosne, ce vieux et beau village dont Courtépée disait déjà qu'il est « la tête des vins de Bourgogne, renommés dans toute l'Europe ». Le but de la halte est la visite des vignes qui produisent les clos universellement renommés de la Romanée-Conti, de Richebourg et des Grands Echezeaux.

Le propriétaire de la Romanée-Conti, M. Gaudin de Villaine, et son régisseur, M. Clin, attendent les « Agros ». La caravane escalade la côte caillouteuse entre deux rangées de vignes toutes bleues des récents sulfatages. Il fait maintenant très beau. Depuis Vougeot, le soleil luit dans un ciel où ne courent plus que de petits nuages. Déjà, des hauteurs où nous sommes, la vue s'étend au loin sur la plaine, avec le Jura dans le lointain.

La Romanée-Conti, « la Reine des vins de Bourgogne », est encore une vigne « française », c'est-à-dire non greffée sur plant américain. MM. G. de Villaine et Clin expliquent à leurs nombreux auditeurs les soins spéciaux, considérables, que nécessite l'entretien d'une telle vigne — 1 hectare 80 — se renouvelant par provignage. Après la « Romanée Conti », on visite le « Richebourg », qui est aussi en vignes françaises, et les « Grands Echezeaux ». M. Gaudin de Villaine reçoit ensuite les « Agros » ; dans la cuverie où s'éla-

borent des vins exquis, on les déguste avec recueillement. Un « Romanée-Conti 1915 » est une merveille. M. P. Marsais remarque que ces crus restant trois ans en fûts avant d'être mis en bouteilles, celles-ci attendent depuis douze ans cette excellente matinée. Il lève son verre à M. Gaudin de Villaine, tandis que les élèves battent un ban. Répondant à M. Marsais, M. G. de Villaine dit qu'il est flatté de la visite des futurs ingénieurs agronomes. Retenu souvent dans le Bourbonnais par ses occupations agricoles, il reporte tous les éloges qui lui ont été décernés à M. Clin, son régisseur, un ancien militaire dont on peut dire qu'il met au service de la propriété les mêmes qualités qu'il mit autrefois au service de son pays. On applaudit.

Quelques instants après, les autos et autobus roulent sur le chemin de la « Côte », traversant Nuits-Saint-Georges, Premeaux, Comblanchien et ses carrières — coupure entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune — Ladoix-Serrigny pour arriver à Aloxe-Corton où un nouvel arrêt a lieu dans la propriété de M. Latour. En l'absence du propriétaire, ses fils reçoivent la caravane. M. Louis-Noël Latour est d'ailleurs un ancien élève de l'Institut national agronomique. On visite les caves, anciennes carrières transformées en 1830. Là, dégustation d'un magnifique Corton. Les « Agros » et leurs amis grimpent sur la croupe, couronnée du bois qui a donné son nom au cru rouge et au village. Assez haut, exposé au sud-est, est le « Clos Charlemagne », ainsi nommé parce que le grand empereur donna à la Collégiale de Saulieu les vignes qu'il possédait à « Alussa ». De là, le panorama est admirable. Après l'avoir contemplé, tout le monde écoute avec intérêt les explications de M. Louis Latour sur le « Clos Charlemagne », emplanté de Chardonnet. Sur une table disposée en plein air, on déguste ce vin délicieux, accompagné de « gougères » que distribue Mme Latour. Charmante réception dont MM. Marsais et Prieur font l'éloge en remerciant MM. Latour.

Une heure après, les « Agros » sortaient de l'Hôtel-Dieu de Beaune, qu'ils avaient visité en détail, pour se rendre à Meursault, où les attendait le banquet servi à l'hôtel du Chevreuil dans la grande salle où se tient la Paulée, en novembre.

*
* *

M. Magnin-Millot, adjoint, préside le banquet, ayant à ses côtés Mme Guérillot, Mlle Marsais ; M. le comte Lafon, conseiller municipal de Meursault ; M. Lago Cerqueira, député d'Amarante (Portugal) et ancien ministre des Affaires étrangères, un grand ami de la France et de la Bourgogne ; M. P. Marsais, chef des travaux de viticulture à l'I. N. A. ; Mme Jacques Prieur ; M. et Mme Noachovitch; MM. le vicomte de Moucheron, propriétaire-viticulteur à Meursault ; Ollivier, sous-chef de bureau au ministère de l'Agriculture.

MM. Troude, ingénieur agronome, professeur à l'Ecole nationale des industries agricoles ; Georges Thomas, ingénieur agronome, tous deux attachés au ministère de l'Agriculture ; Jacques Prieur, secrétaire général du S. I. de Meursault, l'animateur de ces réunions; Meyer, professeur à la Faculté des Sciences de Dijon ; MM. Latour frères et leurs sept invités ; Tavernier, président du Syndicat des Vignerons ; Monnier, président du Syndicat des grands vins

blancs ; Maxime Jobard, président du Syndicat viticole de Meursault, etc., etc. La plupart de ces personnalités accompagnaient les « Agros » depuis Dijon.

Le menu ? Est-il nécessaire de faire longuement l'éloge de la cuisine de l'Hôtel Daugier ? Il n'y a qu'à écrire ce nom pour rappeler à tous ceux qui connaissent le « Chevreuil » — et ils sont innombrables — les merveilles culinaires élaborées par la « patronne ». Il va sans dire que les grands vins blancs et les excellents Santenots rouges « arrosaient » ce délectable repas.

*
* *

Au dessert, M. Magnin-Millot ouvre la série des toasts. En l'absence de M. Giraud, maire de Meursault, qu'il excuse, il souhaite une cordiale bienvenue aux personnes présentes.

« Nous sommes heureux de vous voir aussi nombreux, dit-il, car cela prouve combien vous estimez Meursault, ses habitants et surtout ses grands vins.

« La commune de Meursault est reconnaissante à ceux qui ne nient pas ses mérites, mais surtout à ceux-là qui lui permettent de les faire valoir.

« Nous n'oublions pas, M. Marsais, que vous nous avez apporté les meilleures méthodes pour lutter contre deux ennemis de la vigne : l'Eudémis et la Cochylis. Grâce à vous, le vin coule plus abondant et plus pur sous nos pressoirs.

« L'habitant de Meursault en a gratitude, et les sourires, que vos élèves et vous recueillez dans notre cité, en sont le témoignage indiscutable.

« Nous aimons la jeunesse laborieuse de l'Institut. Toutes les fois qu'il vous plaira de nous l'amener sur nos champs d'expérience viticole, nous lui dirons notre grand plaisir de la recevoir et de proclamer devant elle les mérites de ses maîtres éminents, parmi lesquels vous avez bonne place, Monsieur le professeur de viticulture. »

M. Magnin-Millot salue les dames qui honorent la réunion de leur présence.

A M. le docteur Lago, ancien ministre du Portugal, député d'Amarante, ami des « Agros » et de Meursault, qui aime la France et réserve une partie de son cœur à la Bourgogne, il est fier d'adresser un salut de bienvenue.

Ce même salut va à M. le professeur Meyer, qui a entrepris de savants travaux contre les ennemis de la vigne ; aux Algériens présents, qui sont des frères.

« Nous ne pouvons vous montrer que de bien petites surfaces de vignes, dit en terminant M. l'adjoint. Et peut-être fera-t-on réflexion que nous sommes de minuscules viticulteurs.

« Cependant, la liqueur septembrale dorée que nous recueillons a dans le monde une réputation unique, parce que nos vignerons tirent d'une terre difficile, mais incomparable, un fruit où ils ont mis toute leur âme.

« Certes, notre verre est petit. Mais, à ceux qui nous honorent de leur visite, et auxquels nous attachent les liens d'amitié anciens et nouveaux, tels que ceux qui nous reliaient à vous, Mesdames, Messieurs, nous le tendons, ce

verre, en signe de reconnaissance et de souhaits de bonheur. A vos santés ! » (*Vifs applaudissements et triple ban.*)

M. le comte Lafon ne veut pas oublier ses attaches avec l'Institut agronomique.

« Lorsque après la guerre, dit-il, l'un des miens qui avait récolté des blessures sur les champs de bataille eut récolté suffisamment de points pour entrer dans la Maison de la rue Claude-Bernard, il m'a été donné de constater la haute valeur morale et scientifique de tous vos professeurs. Si je ne suivais pas les cours, j'avais les échos des mérites de vos maîtres, pourvus des diplômes les plus difficiles à conquérir et, aussi, les échos de leur bonté, du désir de se mettre à la portée de leurs élèves. »

Parce qu'il a constaté cela, l'orateur exprime sa reconnaissance à ces maîtres. Certes, ils font travailler leurs élèves... ils sont presque enrégimentés et leur travail hebdomadaire est contrôlé. Aussi l'Institut agronomique lui apparaît être un modèle d'école.

M. le comte Lafon conclut en ces termes :

« Et puis, quelles relations charmantes se forment entre élèves, sous l'inspiration de professeurs dont le dévouement rivalise avec les connaissances ! Est-il besoin de vous rappeler les gestes de celui qui vous conduit ici, dont l'enseignement est marqué au coin de la science la plus profonde, et dont la bienveillance est sans cesse en éveil à l'égard de ses élèves ? M. Marsais est, d'ailleurs, l'homme obligeant par excellence ; les habitants de Meursault n'ont jamais frappé en vain à sa porte.

« Chaque élève est chez vous l'ami de son voisin. On travaille ferme. On aime à se dépenser. Mais de jalousie, aucune. Car on connaît l'intelligente justice des maîtres qui n'auront jamais tendance à mesurer les notes à une attention, ou à une assiduité, qui souvent sont simple flatterie.

« Excusez-moi, jeunes élèves, d'avoir fait ce cours de pédagogie, vieux souvenir d'un temps où, bénévolement, je préparais à quelques examens financiers !

« Que ceux-là m'excusent aussi, auxquels M. l'adjoint au maire a souhaité la bienvenue...

« L'éminent parlementaire du Portugal, M. le docteur Lago, ancien ministre de la nation amie; nos maîtres en viticulture; nos confrères en viticulture ; Mesdames, dont la patience a été digne d'éloges. Je vous demande absolution complète.

« Et pour l'obtenir, je vous sollicite tous de lever vos verres en l'honneur des dames de cette réunion, et de cette personne morale éminemment sympathique, « l'Institut agronomique... » (*Applaudissements et triple ban.*)

M. Jacques Prieur ne veut prononcer qu'un « amphi ». Le début en indiquera le sens et... l'humour :

« Devant une table aussi vaste sur laquelle le soleil ne se couche pas, puisque vous êtes venus des quatre coins du monde, il est audacieux de prendre la parole. Les difficultés de langage ne sont pas, malgré la variété de nos ac-

cents régionaux, un obstacle et nos hôtes, les seigneurs de l'Atlas ou de la Mitidja, auront la possibilité de traduire en arabe ce que mon français aurait d'incompréhensible.

« Ne craignez pas un laïus : sur ce terrain, l'Institut national agronomique possède un maître qui, toujours sur la brèche, le verre en main, le sourire aux lèvres, l'esprit lumineux, la parole abondante, que ce soit en Europe, que ce soit en Afrique, pratique ce sport avec un brio inimitable. Mon genre sera autre : un amphi. « Hélas » soupirent les bizuths, « deux hélas » clament les carrés, « que voilà un divertissement nouveau pour nous ». Nous en avons subi de longs, de courts, de clairs, d'obscurs, de rasoirs, de somnifères, de chahutants, d'abrutissants, de bourratifs, de curatifs, de laxatifs, mais, au fond, tous très intéressants.

C'est grâce aux amplis, en somme, que nous deviendrons agronomes.

« Je ne me pose pas comme prof, à l'Agro, ce qui constituerait le délit de concurrence illicite. Mais après que la Bourgogne a égayé vos estomacs, elle se doit de « meubler vos gardoires » comme disait feu Rabelais. Et voici mon sujet.

« Le sujet, c'est une vue d'ensemble sur la Bourgogne ; la « Côte », sa situation, la constitution géologique de son sol ; les cépages blancs et rouges : l'historique des maladies de la vigne ; les procédés anciens et nouveaux de culture et de vinification.

« Autrefois, dit le prof... occasionnel, on trouvait de la main-d'œuvre ; aujourd'hui, on n'en trouve presque plus. Autrefois, les gens buvaient du vin ; aujourd'hui, ils consomment de l'auto et des vacances. Autrefois, l'Agro n'existait pas ; aujourd'hui il est un peu là : grâce à la science de ses maîtres, infusée à la masse de ses élèves, nous détruirons les herbes, nous nicotinerons les lépidoptères, nous sulfaterons les cryptogames et ainsi nous continuerons de récolter des vins de Bourgogne.

« J'oubliais de vous dire que la Côte dont je vous parlais tout à l'heure se subdivise en trois tronçons : la côte de Nuits, la côte de Beaune, la côte de Meursault. Les deux premières sont connues pour leurs vins rouges, la troisième est réputée pour ses vins blancs. Du nord au sud, étudions-les au passage. »

Suit l'étude des trois « côtes » et de ce qui les différencie, ainsi que des principaux crus. Il parle des « villages déshérités » qui autrefois vendaient leurs vins sous les appellations de Beaune, Volnay, Pommard, — producteurs de bons vins, mais de père inconnu à la recherche d'un état civil. Il faut attendre celui-ci :

« En troisième lieu, poursuit M. Prieur, se lève la côte de Meursault. Un avocat belge, convive de notre dernière paulée, disait que c'est sans doute avec cette côte que Dieu le Père créa Eve. En attendant que soit éclairci ce point d'histoire, je vous dirai qu'elle est formée par les communes de Meursault, Puligny et Chassagne. Ici, nous sommes au royaume des blancs, et quand Meursault se dit « la capitale des grands vins blancs », il le prouve

par l'étendue de son vignoble, la qualité de ses produits, la renommée de son nom.

« Parmi les autres villages, Meursault occupe une situation privilégiée par le fait qu'il se trouve à la jonction des grands vins rouges et des vignes des grands vins blancs. Sur son territoire finit la côte de Beaune et surgit la côte de Meursault, qui s'y développe. A la terminaison de la côte de Beaune, on récolte des Meursault rouges, qui ont une qualité, celle d'être excellents, en même temps qu'un défaut, celui d'être inconnus. Aussi nos ancêtres contractèrent-ils l'habitude de les vendre sous l'appellation de « Volnay-Santenots ». Si votre « curriculum vitae » vous donne l'occasion d'en déguster un, vous penserez et avec raison « que ce Meursault est bon ».

« Mais la raison d'être de Meursault, ce sont les vins blancs : leur ordre géographique les nomme Goutte-d'Or, Bouchères, Genevrières, Charmes, Perrières. Tels sont les titres des plus nobles d'entre eux. D'autres s'appellent tout uniment « Meursault » sans particule : ils ne sont pas pour autant privés des qualités du sol ni de la lignée de leur race. Sur les territoires de Puligny et Chassagne, voisinent les trois Montrachet : l'Aîné, le Chevalier et le Bâtard. Par l'ensemble de ses vertus, l'aîné l'emporte sur ses frères. Le chevalier s'en fut à la croisade et c'est pendant cette absence que le troisième vint au monde. »

Le secrétaire général de S. I. parle de l'étendue des vignobles de la Haute-Bourgogne et du morcellement de ses crus. Elle est sous le régime de « la toute petite propriété ».

L' « amphi » de M. Prieur se termine naturellement de la manière la plus humoristique. Il espère que les idées lancées au cours de son exposé ne deviendront pas « un cauchemar cinématographique » pour les « Agros » et, à tous, il souhaite... le bonsoir. (*Triple ban, cris d'admiration.*)

Dans une allocution pleine de cœur, et en excellent français, M. le docteur Lago fait l'éloge de la France et dit qu'il ne se sent nulle part mieux qu'en Bourgogne. Il rappelle les liens qui existaient autrefois entre la Bourgogne et le Portugal, adresse l'expression de sa gratitude à MM. le comte Lafon, Marsais et J. Prieur et lève son verre à Meursault, à toutes les personnalités présentes, à la Bourgogne et à la France. (*Applaudissements répétés et bans.*)

Après quelques mots de remerciements du représentant du « Bien Public », chansons et monologues se succèdent, jusqu'au moment où M. Prieur donne le signal pour la visite des vignes qui produisent les meilleurs vins blancs secs du monde.

*
* *

Autobus et autos passent par Puligny, et les « Agros » gravissent bientôt les pentes occupées par les Grands Montrachets. On contemple avec respect ces ceps d'où naissent d'incomparables crus. M. Prieur complète les détails exposés dans son « amphi ». La superficie en est seulement de sept hectares et demi, appartenant à dix propriétaires. On examine l'emplacement des autres crus, non moins célèbres. M. Jacques Prieur revendique encore pour

Meursault la « troisième côte » et... en route pour le château de La Rochepot.

Le site magnifique, le village et le château si parfaitement restauré par M. le colonel Sadi-Carnot excitent l'admiration des visiteurs. Le château est parcouru en détail. Toutes les grandes salles, les tours, réédifiées sur les ruines de la forteresse qui appartint à Philippe Pot et à sa puissante famille ; le puits, profond de 70 mètres, creusé en plein roc, « qui coûta, disent les historiens, aussi cher que le château tout entier », le pont-levis ; les splendides jardins, sont l'objet de longs et instructifs commentaires.

...On rentre dans la « capitale des vins blancs secs » par Auxey-Duresses et Monthelie. Le dîner a lieu à l'Hôtel du Chevreuil, mais c'est pour nous l'heure du départ. Nous prenons congé de nos aimables hôtes et des « Agros » qui veulent bien battre un ban en l'honneur du « Bien Public ».

*
* *

Le lendemain 14 juillet, l'excursion se poursuivit par Couches-les-Mines et le château de Mlle de Montagu (nous l'avons décrit l'an dernier à propos de la visite du S. I. de Dijon) ; par Autun et ses ruines gallo-romaines. Le déjeuner eut lieu « sur l'herbe, dans la forêt sacrée » et nous avons appris qu'il avait été charmant et fort gai. Au magnifique château de Sully, propriété de la famille de Mac-Mahon, visite et belle réception. A 19 h. 30, les « Agros » rentraient à Meursault, qu'ils consacrèrent leur « capitale provinciale ». En cette soirée du 14 juillet, les habitants leur firent une réception enthousiaste. Leur hospitalité est d'ailleurs connue et appréciée. Personnellement, nous en savons quelque chose...

Sans aucun doute, les élèves de l'Institut national agronomique et les personnalités qui les accompagnaient ont remporté de leur court séjour en Bourgogne un souvenir inoubliable.

Nous aussi, nous garderons ce souvenir comme l'un des meilleurs de notre carrière. Merci encore aux organisateurs de cette belle réunion à la gloire de la viticulture bourguignonne ; merci aux « Agros » de leur aimable accueil.

Jules Mercier.

# ACTUALITÉS

**Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole et vinicole en Loir-et-Cher (L. A.). — Situation du vignoble de la Loire-Inférieure (J. C.). — Situation du vignoble roannais (J. T.). — Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales (E. G.). — Légion d'honneur (*N. D. L. R.*).**

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — L'état atmosphérique continue à être troublé et les orages se succèdent, quelquefois violents et mêlés de grêlons et suivis toujours d'abaissements de température.

La grêle n'a pourtant pas encore causé de forts dégâts à la récolte pendante; mais le rot brun, qui a déjà enlevé une bonne partie des raisins sortis et bien formés, inquiète toujours les viticulteurs de notre région.

Le mildiou de la feuille paraît avoir été enrayé par les nombreux sulfatages,

et nous ne pensons pas que de nouvelles taches se produisent, sauf sur les jeunes pousses.

Dans nos observations sur place, nous avons constaté que les vignes travaillées au moment de la floraison ou peu après ont eu toutes leurs grappes desséchées. Dans certaines, il n'est pas resté un raisin.

Deuxièmement, les sulfatages à *doses plus fortes* que d'habitude, et suivis de poudrages cupriques, ont donné de très bons résultats en sauvant la presque totalité de la récolte.

La véraison est lente à se faire, à cause de la température assez basse surtout la nuit, et principalement parce que le feuillage de la vigne est malade en général.

Le viticulteur ne doit pas oublier qu'une bonne maturité des raisins ne se fait que si les ceps sont pourvus de leurs feuilles.

Nous voyons trop souvent pratiquer, au commencement août, des effeuillages trop sévères, sous prétexte d'aérer et faire pénétrer le soleil à l'intérieur des ceps. On peut enlever quelques feuilles presque sèches de la base, mais se garder de supprimer le feuillage sur les sarments, surtout cette année.

En enlevant les feuilles qui protègent les raisins, on risque de griller par les journées chaudes d'août.

Dans les vignes où beaucoup de feuilles sont tombées par suite de fortes attaques de mildiou, protéger les nouvelles feuilles par des sulfatages jusqu'à la veille des vendanges, si on veut assurer la maturité du bois et préparer la récolte de 1931.

Il faudra, cette année, sélectionner les vignes dans lesquelles on coupera l'hiver les sarments destinés à fournir les greffons pour greffage en place.

Les vignes fortement mildiousées seront mises de côté. Les sarments-greffons ne devront être tirés que de vignes saines. Ce sera difficile d'en trouver.

De même, pour la greffe mayorquine, les écussons ne seront tirés que dans des vignes dont le bois est sain. Pour cette dernière greffe, il sera facile de faire un bon choix, puisqu'on recueille les écussons dans ce mois, où l'on peut juger l'état des pieds de vignes et la santé des sarments.

Lorsque la greffe mayorquine sera bien connue et entrée dans la pratique courante, nous pensons qu'elle se généralisera. Elle offre beaucoup d'avantages sur la greffe en fente au printemps; mais il faut encore expérimenter ce mode de greffage pendant quelques années, avant de le généraliser.

Nous en recommandons tout de même l'expérimentation sur les divers points de notre région.

La greffe mayorquine, ainsi que nous le disions dans notre dernière Chronique, doit se pratiquer, comme toutes les greffes à écusson des arbres et arbustes, au moment de la poussée de la sève en août. Dans les années ordinaires, l'époque la plus favorable est du 10 août au 10 septembre.

L'opération consiste à enlever, contre le pied du porte-greffe, au niveau du sol, une petite plaque de bois de 2 à 3 centimètres de long sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur. D'un autre côté, on prend, sur la base d'un sarment sain, un œil, avec empâtement de la grosseur du bois enlevé sur le porte-greffe. On applique l'écusson sur l'entaille faite. On ligature, on met quelques feuilles contre pour conserver la fraîcheur et on butte pour recouvrir simplement la greffe. Le plant porte-greffe ne doit pas être taillé.

Au printemps, on déchausse et on vérifie si le greffon est vivant et la soudure faite. Dans ce cas, on décapite le porte-greffe au-dessus du greffon. Ce dernier se développe rapidement.

Lorsqu'on s'aperçoit que la soudure ne s'est pas faite et que la greffe mayorquine s'est desséchée, on greffe le sujet en fente. Ce qui fait qu'il y a régularité et pas de retard d'une année dans la vigne greffée.

Les pieds de vigne donnés par la greffe mayorquine ont une soudure bien plus régulière que celle des greffes en fente sur place.

Nous suivrons avec beaucoup d'attention les essais de ce nouveau mode de greffage très intéressant, et tiendrons les lecteurs de la « Revue » au courant des résultats obtenus.

Nous conseillons de former des ouvriers à la pratique du greffage à la mayorquine.

Il y a d'ailleurs des instruments pour enlever la plaque de bois du porte-greffe et détacher le greffon du sarment exactement de la même dimension que l'entaille faite sur le pied à greffer.

Dans le prochain numéro, nous parlerons de la vaisselle vinaire et des cuves en ciment dont la construction est très faible, cette année de faible récolte.

La cueillette des raisins primeurs et des chasselas se fait en ce moment dans tout le bas Languedoc, avec un retard de plus de dix jours.

L'encaissage des raisins est difficile et long, à cause des nombreux grains desséchés qu'il faut couper avec des ciseaux.

Certaines vignes attaquées assez fortement par le rot brun ne peuvent pas être vendangées pour l'expédition. On laise mûrir complètement pour faire du vin blanc.

Les prévisions de la récolte en vin des quatre départements du Languedoc et Roussillon, gros producteurs : Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales, sera, comme nous l'avions prévu, de la moitié de ce qu'elle aurait été, si le mildiou n'avait pas ravagé notre vignoble.

Des propriétaires viticulteurs récolteront un quart de leur production ordinaire, d'autres le tiers ou la moitié. Certains les trois quarts.

Les feuilles ont besoin d'être conservées jusqu'à la récolte, et la vendange soignée, si l'on veut obtenir une bonne qualité de vin cette année.

*Marchés vinicoles et défense du vin.* — Les marchés vinicoles continuent à être peu animés. Les propriétaires viticulteurs qui escomptaient la hausse continue, ne mettaient pas à la vente leur vin de la récolte 1928. Pendant ce temps, les négociants qui avaient acheté à la baisse faisaient des reventes avec beau bénéfice aux cours pratiqués et un peu au-dessus des cotes officielles affichées par les Chambres de Commerce et les Chambres d'Agriculture.

Nous avons constaté que les Chambres d'Agriculture et la C. G. V. cotaient toujours un peu au-dessus de la moyenne des ventes, comme d'ailleurs elles le faisaient les années précédentes. C'est peut-être un tort, parce que cela incite les propriétaires détenteurs de vin à ne pas accepter les prix offerts par le commerce.

Il y a eu arrêt dans les achats, et les propriétaires viticulteurs qui ont refusé de bons prix, espérant dépasser 200 francs d'hectolitre, pourront avoir à regretter leur ténacité.

L'expérience de la mauvaise année que nous venons de passer n'a pas servi de leçon.

Les retiraisons et expéditions sont pourtant actives, puisque la location des wagons-réservoirs est toujours à la hausse. On paie jusqu'à 7 fr. l'hecto-voyage.

Dans les marchés, on commente diversement les décrets récents sur les vins et la nomination dans le service des fraudes d'Inspecteurs généraux et Inspecteurs divisionnaires.

On voit généralement bien des complications dans l'application de ces décrets, et la création d'emploi de beaucoup de hauts fonctionnaires qui émargeront au budget.

On craint des tracasseries inutiles pour les viticulteurs consciencieux et pas mal de faiblesses pour les fraudeurs organisés.

E. F.

**Situation viticole et vinicole en Loir-et-Cher.** — Les pluies persistantes et les multiples orages qui ont constamment sévi pendant le mois de juillet, ont permis au Mildiou de continuer, sous forme de Rot Brun, ses dégâts sur la grappe.

L'Oïdium a, lui aussi, maltraité de nombreux vignobles.

Malgré les 10 ou 12 sulfatages effectués par la plupart des viticulteurs, les trois quarts de la récolte sont maintenant perdus, aussi bien en Sologne que dans les vallées de la Loire, du Cher et du Loir.

Beaucoup de vignes sont dépouillées de leurs feuilles, on se demande comment pourra se faire la maturation.

Les plus vieux viticulteurs affirment n'avoir jamais vu désastre aussi général.

Seuls, quelques vignobles d'hybrides donneront encore une demi-récolte.

Devant cette situation, les cours se sont notablement affermis, mais, malgré des offres de 500 francs la pièce de 220 litres, pour des vins de Gamay 9° ou même des vins blancs 8°, les viticulteurs qui ont encore du vin en cave ne le laissent pas partir.

De toute façon, on peut d'ores et déjà affirmer que l'an prochain, la récolte n'excédera pas la consommation du département. — L. A.

**Situation du vignoble de la Loire-Inférieure.** — En Loire-Inférieure, la situation du vignoble est franchement mauvaise. A une sortie moyenne ont succédé des attaques de Mildiou multipliées, et d'une très grande violence sous toutes les formes.

De la Coulure est venue encore diminuer les espérances.

Les Muscadets ne donneront qu'une récolte réduite. Quelques vignerons, grâce à onze sulfatages bien placés, ont pu conserver leurs raisins jusqu'ici.

Les gros plants soignés moins sérieusement, en général, ne rendront pas beaucoup. Restent les hybrides. Ceux-ci lorsqu'ils ont été sulfatés ont du vin. Lorsqu'ils ne l'ont pas été du tout, ce qui est leur rôle, le Mildiou de la grappe a dans la plupart des numéros emporté la plus grande partie des raisins.

Restent le Rot Brun, la Cochylis et l'Eudémis. On demande du beau temps.

En 1929, le département déclarait 1.200.000 hectos, on affirme que cette année il n'en déclarera pas 500.000. — J. C.

**Situation du vignoble roannais.** — Les plaintes proférées par la plupart des vignobles sont également celles du vignoble roannais.

Après les dégâts de la gelée du 10 avril sont venus s'ajouter ceux des maladies cryptogamiques qui ont réduit *actuellement* la récolte pendante aux 4/10 d'une récolte moyenne ; cette proportion pouvant être réduite de plusieurs façons d'ici l'époque des vendanges ; le chiffre 4/10 est donc un maximum ; il est infiniment probable qu'il sera encore réduit.

Quant à la qualité, on peut pronostiquer qu'elle sera inférieure à une moyenne par suite : 1° des maladies diverses presque générales; de la Pourriture escomptée du fait du Mildiou; 3° de la différence de maturité résultant de la différence de fécondation et 4° de l'époque tardive des vendanges que l'on escompte pour fin septembre ou plutôt début d'octobre.

De cet ensemble de faits et surtout de la hausse considérable des vins dans le Midi, le vignoble vient d'être visité par quelques marchands de vins qui ont fait certains achats isolés et peu nombreux. Les cours, qui s'établissaient encore vers le 15 juillet à 190 francs l'hecto, sont passés actuellement à 230 et encore à ce taux-là, trouve-t-on peu de vendeurs. On escompte pour les vins 1930 des prix compris entre 250 et 275 francs l'hecto.

Le développement des insectes et cryptogames a été complètement différent en 1930 des années précédentes où les maladies se développaient par poussées qu'il était facile de prévoir et par suite de combattre.

Depuis l'apparition des premières taches de Mildiou, vers le 1er juin, tous les jours, ou à peu près, paraissaient de nouvelles efflorescences ; par suite, pour se préserver, il fallait suivre la marche de la végétation et sulfater toutes les fois qu'apparaissaient 2, 3 ou 4 nouvelles feuilles, suivant le cas, de telle façon qu'il était nécessaire, dans la Côte moyenne, d'effectuer jusqu'à ce jour au moins 7 traitements avec augmentation de 3 ou 4 pour la plaine et une diminution de 2 pour la haute Côte. Tous ceux qui ont effectué ces traitements dans de bonnes conditions (mais ils sont rares) ont conservé leurs vignes indemnes de tous les Mildious.

En revanche, ceux qui ont effectué ces mêmes traitements dans des conditions défectueuses (bouillies mal préparées, insuffisamment dosées, réparties *parcimonieuses* ou traitements effectués après de grosses pluies et non renouvelés immédiatement) ont eu à déplorer des invasions de Mildiou plus ou

moins importantes. Toutes les vignes indemnes de Mildiou ont conservé leurs raisins intacts.

Si la Cochylis et l'Eudémis ont été en forte régression en première génération, on a constaté courant et fin juillet pas mal de papillons qui font craindre des dégâts à la période des vendanges.

En revanche, la Pyrale s'est considérablement étendue ; ce fait nouveau est encore venu jeter le désarroi dans nos centres viticoles et si les sels d'arsenic sont toujours discutés dans leur efficacité contre la Cochylis, ils sont reconnus radicalement nuls contre la Pyrale.

Outre les maladies actuellement en cours, il y a lieu de craindre une sécheresse trop prolongée qui dans les cas actuels de compacité des sols transformés en prairie serait encore désastreuse. — J. T.

**Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales.** — Encore hier, un violent orage avec chute de grêle. Il s'est abattu cette fois sur la vallée de l'Agly, à Estagel, à Montner, à Latour-de-France, à Cases-de-Pêne et dans les environs, ainsi que sur le territoire de Rivesaltes. Les dégâts ne paraissent pas cependant très importants. Parmi les grêlons d'inégale grosseur qui sont tombés, heureusement assez clairsemés, il y en avait du poids de 30 grammes. — E. G.

**Légion d'honneur.** — Nous signalons, dans la dernière promotion dans l'ordre national de la Légion d'honneur, au titre du Ministère de l'Agriculture, les nominations suivantes qui intéressent des collaborateurs et amis de cette *Revue :*

*Officiers*

MM. Alquier (Jules), secrétaire général de la Société scientifique d'hygiène alimentaire.

Bardeau (Louis), président honoraire de la Chambre d'Agriculture.

Brunehant (Louis), président de la Chambre d'Agriculture et de l'Office agricole départemental de l'Aisne.

Brasart (Charles), inspecteur général, chef du Service de l'Inspection générale des Associations agricoles et des institutions de crédit au Ministère de l'Agriculture.

De Nicolay (Aymard), président de la Chambre d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de la Sarthe.

Rœderer (Pierre), trésorier perpétuel de l'Académie d'Agriculture.

Viala (Frank), secrétaire général de la *Revue de Viticulture.*

*Chevaliers*

MM. Ballu (Louis), agriculteur à Saint-Antoine, par Epernay (Marne).

Bignon (Jean), agriculteur à Bourbon-l'Archambault (Allier).

Blayac (Maurice), président de la Coopérative vinicole de Marcusan.

Brillaud de Laujardière (Charles), sous-directeur du Syndicat des Agriculteurs de France.

Dupont (Charles), directeur de la Station agronomique de Nancy.

Duthil (Bertrand), vice-président de la Caisse régionale de Crédit agricole de la Gironde.

Mlle Faure (Louise), sous-chef au ministère de l'Agriculture.

MM. Flaugère (Auguste), inspecteur des Eaux et Forêts à Nîmes (Gard).

Lefèvre (Jean), inspecteur de l'Agriculture en mission au Maroc.

Lièvre (André), horticulteur-pépiniériste à Vitry-sur-Seine.

Malafosse (Jean), agriculteur à Belvèze (Aude).

Métayer (Anatole), directeur des Services agricoles à Angers.

Tacussel (Alexandre), président de l'Office agricole du Vaucluse.

Toussaint, président de l'Union du Centre Est des Syndicats agricoles et viticoles.

Walch (Joseph), président d'honneur de la Société des Grands Vins d'Alsace.

Nos meilleures félicitations aux nommés et promus. — N. D. L. R.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs ; 9°, 145 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 245 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 320 fr. à 350 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 30. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 40.

Bordeaux. — Vins blancs 11 à 12°, les 9 hectolitres, 2.000 fr. Vins rouges, 2.000 à 2.200. Saint-Emilion, 2.000 à 2.500 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 700 fr. Mâconnais, 450 à 600 fr. ; blancs, 500 à 850 fr. Beaujolais, de 575 à 875 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges. du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 450 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 400 à 450 francs la pièce nue.

*Vins de Touraine :* Vins blancs 1928 supérieurs, de 500 à 800 fr. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 300 à 350 fr. l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr.

*Vins d'Anjou :* Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 350 à 500.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1929, 1er choix, 600 à 650 fr. ; 2e choix, de 550 à 600 fr. Gros plants 1929, de 200 fr. à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 25 à 14 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. » à 13 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 13 fr. 50 à 14 fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, » à » fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, » fr.

Midi. — *Nîmes (11 août 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré, supérieurs, de » fr. » à » fr. » le degré. Costières, de » fr. » à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré.

*Montpellier (12 août).* — Vins rouges 1929 : de 8° ½ à 11°, de 130 à 175 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 115 à 150 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

*Béziers (8 août).* — Récolte 1929 : Vins rouges de 16 fr. 50 à 19 fr. » le degré. Rosés, de 16 à 17 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 10 août 1930. Vins, de 17 fr. 50 à 18 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

*Perpignan (9 août 1930).* — Vins rouges 1929. Vu les dégâts résultant des maladies qui s'accentuent au vignoble, la propriété résiste aux offres en hausse qui lui sont faites par le commerce, de 8 à 11°, de 17 fr. 50 à 18 fr. » le degré.

*Carcassonne (9 août).* — Vins rouges 1929, de 18 fr. » à 19 fr. 50 le degré.

*Alsace.* — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin. de 200 à 220 fr. ; B.-Rhin, de 190 à 210 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 300 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 360 à 450 fr. ; B.-Rhin, de 380 à 400 fr.

## COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 163 fr. » à 176 fr.; orges, 88 fr » à 108 fr.; escourgeons, 76 fr. à 90 fr.; maïs, 98 fr. à 102 fr. 50; riz, 165 fr.; seigle, 93 fr. à 100 fr.; sarrasin, 91 fr. à 93 fr. »; avoines, 65 fr. » à 85 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 94 fr. 95 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 50 à » ». Chicago, 83 fr. 18. — Sons, 53 fr. à 60 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 45 à 55 fr.; remoulages, de 60 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

**Pommes de terre.** — Nouvelles, du Midi, de » à » fr.; de Paris, » à » fr. — Hollande commune, de 65 à 85 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de » fr. à » fr.; Saint-Malo, » fr. à » fr.; Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 50 à 60 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 205 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 170 fr. à 205 fr.; luzerne, 330 fr. à 360 fr.; foin, 310 fr. à 350 fr.

**Semences fourragères.** — Fèves, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vesces, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 275 à 285 fr.; roux, 118 à 120 fr.

**Tourteaux alimentaires** (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 110 fr.; d'arachide blanc extra, 91 fr. à » fr.; Coprah, 75 fr. »; Arachides courant, 78 fr.

**Esprits et sucres.** — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 226 fr. » à » fr.

**Bétail** (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 23 fr. ». — Veaux 8 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 19 fr. ».

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 104 fr. » à 105 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 105 fr. » à 110 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs. superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

**Soufre sublimé** (Bordeaux), » fr. à » fr.; **Soufre trituré**, » fr. — **Sulfate de cuivre**, cristaux en gros cristaux, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (arsarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs. 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots Midi, de 300 à 900 fr. — Amandes vertes, de 450 à 600 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 600 à 1.000 fr. — Pommes d'Australie, de 400 fr. à 500 fr. — Prunes d'Espagne, de 100 fr. à 400 fr. — Citrons, de 350 à 450 fr. — Bananes, de 350 à 500 fr. les 100 kgs. — Figues fraîches du Midi, de 400 à 800 fr. — Choux nouveaux, » à » fr. le 100. — Girolles, de 600 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 400 fr le cent. — Tomates du Midi, de 100 à 180 fr — Laitues de Paris, de 30 à 100 fr. le cent. — Haricots à écosser du Midi, de 250 à 300 fr. — Haricots verts de Paris, de 150 à 550 fr. — Pois verts de Paris, de 100 à 250 fr. — les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 30 à 75 fr. — Aubergines, de 60 à 125 fr.

*Le gérant :* Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE